

# Pyszne krewetki w pomidorach

## Wskazówki

- Czas przygotowania: 15 minut
- 2 porcje
- Wartość odżywcza 1 porcji: 294 kcal \ B-29 g \ T-16 g \ W-8 g \ Bł-3 g

## Składniki

- ✓ krewetki argentyńskie – 1 opakowanie (300 g)
- ✓ masło klarowane – 2 łyżki (30 g)
- ✓ czosnek – 3 ząbki (15 g)
- ✓ pietruszka, natka – 2 łyżki (24 g)
- ✓ papryczka chilli – 1/3 sztuki (4 g)
- ✓ sok z cytryny – 1 łyżka (6 g)
- ✓ pomidorki koktajlowe – 3 garście (300 g)
- ✓ sól – do smaku
- ✓ pieprz – do smaku

## Przygotowanie

1. Krewetki oczyścić dokładnie. Na patelni rozgrzej masło klarowane, wrzuć krewetki, czosnek pokrojony w plasterki i chili. Krewetki smażyć z obu stron. Dopraw pieprzem i skrop sokiem z cytryny. Dorzuc posiekaną natkę pietruszki, a kiedy będą gotowe, ściągaj je z patelni.
2. Na tę samą patelnię wrzuć pomidorki koktajlowe i smażyć. Gdy zaczną pękać i puszczać sok, dopraw solą, dorzuc krewetki. Smażyć jeszcze chwilę i podawaj.

Źródło: <https://www.odzywiasiezdrowo.pl/pyszne-krewetki-w-pomidorach/>